

## Domaine Ganevat - Chardonnay Grands Teppes Vieilles Vignes - 2014



Dans la gamme incroyablement variée des chardonnays ouillés (non oxydatifs) de chez Ganevat, la cuvée Grands Teppes fait depuis longtemps figure de « grand cru » au Domaine... avec Jean-François, les références bourguignonnes ne sont jamais très loin...

Ici, la notion de vieilles vignes prend tout son sens : les pieds de chardonnay plantés en 1920 s'immiscent en profondeur dans les sols et sous-sols de calcaires et de marnes rouges du Lias, conférant au vin ses notes iodées qui ne sont pas sans évoquer quelques-uns des meilleurs chablis...

Sur cette cuvée, Jean-François fait le choix d'une haute maturité du raisin. Car il sait parfaitement canaliser la concentration des arômes et la richesse de matière, à travers une vinification d'alchimiste et ce long élevage de deux ans dont lui seul a le secret. En effet, si l'on sent le fruit bien mûr dans les arômes de fruits jaunes et de fruits exotiques, la rondeur du vin est immédiatement contre-balançée par une énergie phénoménale en bouche et une exquise et profonde minéralité.

La capacité du vigneron à faire se rejoindre les extrêmes, à faire s'entendre les contraires avec un naturel confondant est franchement incroyable. Voici un vin à la fois sphérique et droit, gras et étiré, fruité et fumé, d'une rare complexité et qui, pourtant, donne toujours l'impression de « couler de source ».

Festival d'arômes, festival de saveurs, festivals de sensations qui s'enchaînent dans une parfaite harmonie : Jean-François Ganevat a décidément tout compris à ce que devait être un très grand vin. Certains penseront Meursault-Charmes, d'autres Grand Cru de Chablis... rien de tout cela : pensez Ganevat et régalez-vous de ce formidable Chardonnay Les Grands Teppes !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

## Domaine Ganevat - Chardonnay Grands Teppes Vieilles Vignes - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Fruits jaunes bien mûrs, citron, ananas, mangue. Poivre blanc, girofle, notes fumées. Amande fraîche. Miel fin. Iode, algues.

Bouche : Equilibre magistral entre gras, rondeur en attaque et l'énergie et la fraîcheur en milieu de bouche. Superbe trame minérale, très longue finale.

Accords mets-vins : Crabe farci. Bar rôti, sole meunière, risotto aux langoustines.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2/3 heures voire carafage.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Jura

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique